

- 1. ÜNİTE** : KİMYANIN TEMEL KANUNLARI VE KİMYASAL HESAPLAMALAR > 1.1. Kimyanın Temel Kanunları > 1.1.1. Kimyanın Temel Kanunlarını Açıklama
- Kavram : Kütlelerin Korunumu Kanunu
- Genel Beceriler : Eleştirel Düşünme Becerisi
- Alan Becerileri : Çıkartım Yapma Becerisi

Çalışmanın Adı	LAVOISIER’İN BULUŞU	15 dk.
Çalışmanın Amacı	Kütlelerin korunumu kanununu açıklayabilme.	

1. Yönerge: Aşağıda verilen görseli inceleyerek soruyu cevaplayınız.

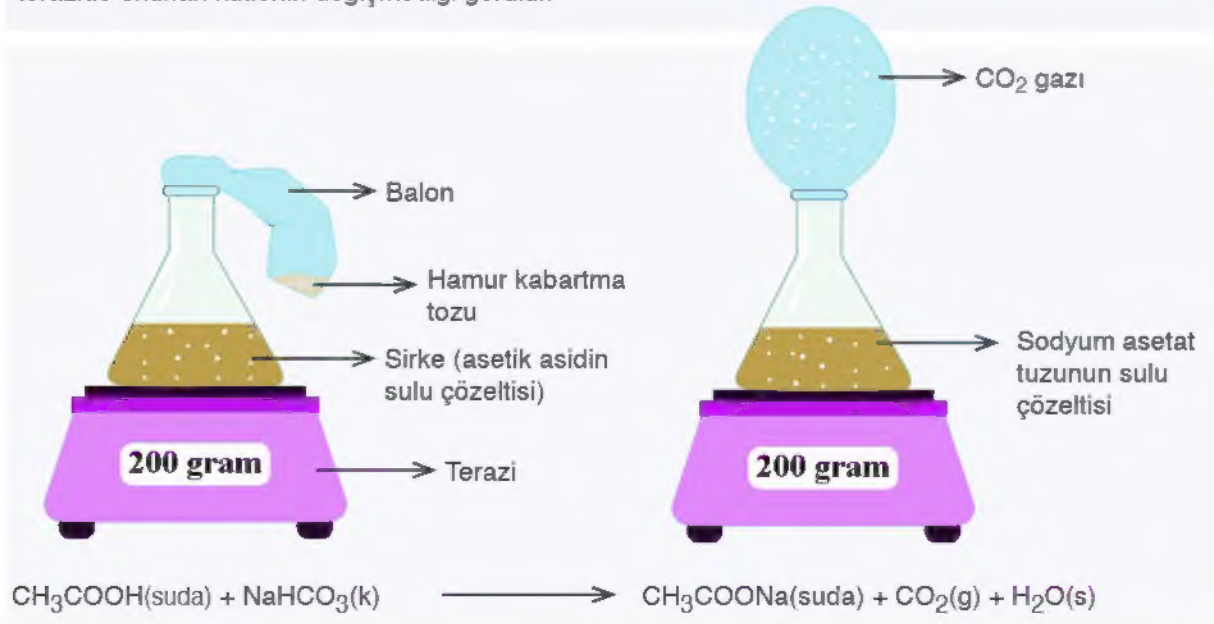


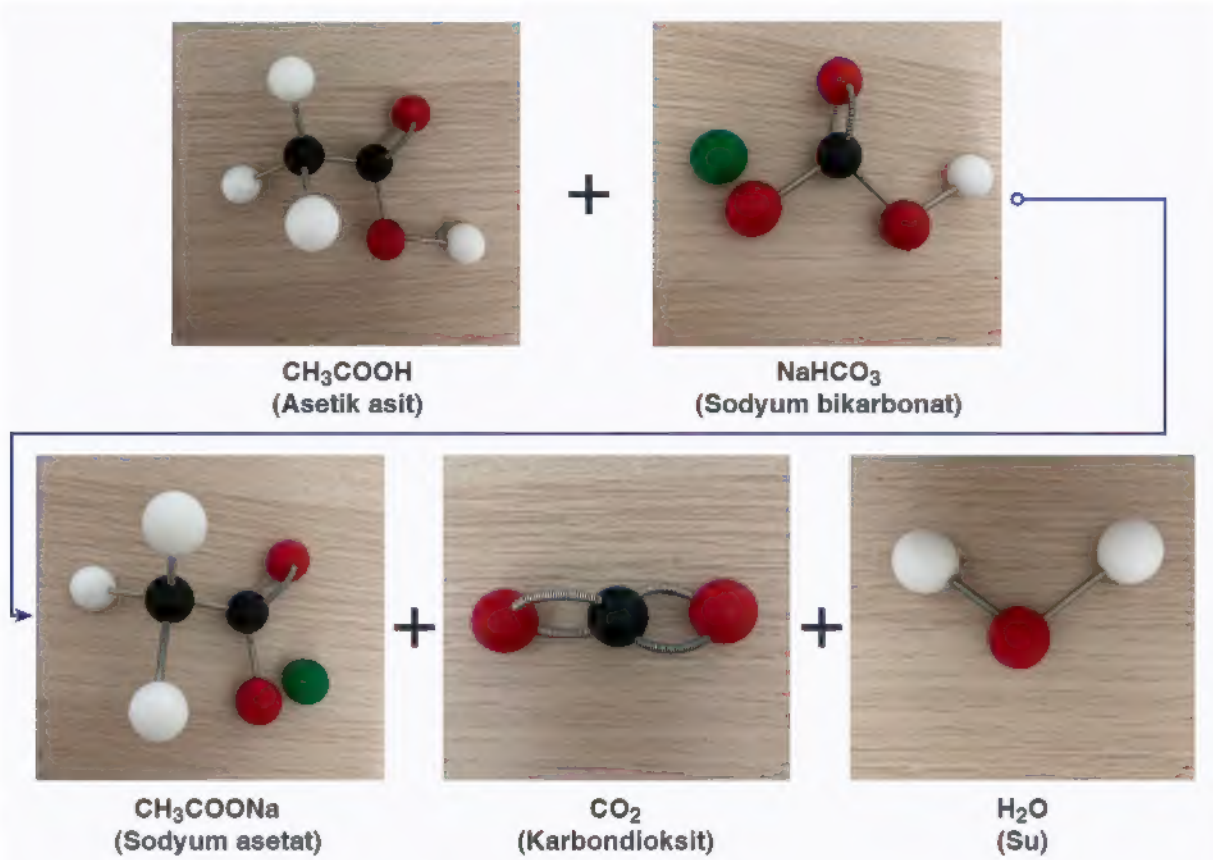
Görsel 1: Kakaolu fındık kreması yapımı

1. Yukarıda kakaolu fındık kreması tarifi verilmiştir. Sizce bu tarifte garip veya hatalı olan nedir? Bu tarifteki hatayı düzeltmek için çözüm yolu öneriniz.

2. Yönerge: Aşağıda sirke ile hamur kabartma tozunun tepkimesi verilmiştir. Görseli ve molekül modellerini inceleyerek soruları cevaplayınız.

Bir erlenmayer içine bir miktar sirke, balonun içine ise hamur kabartma tozu konur. Balon erlenmaye-rin ağzına geçirilir ve tepkime öncesi kütle ölçülür. Ardından balonun içindeki tozun sirkenin üzerine dökülmesi sağlanır. Bir müddet beklendikten sonra balonun şiştiği gözlenir. Tepkime sonrasında teraziye okunan kütlelerin değişmediği görülür.





Görsel 2: Hamur kabartma tozu ve sirke tepkimesinin molekül modelleri ile gösterimi

1. Molekül modelleri incelendiğinde tepkimeye girmeden önceki toplam atom sayısı ile tepkime sonrası toplam atom sayısı için ne söylenebilir?

2. Kütle korunumu kanununu tanımlayınız.
